



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE ECONOMIA
CURSO GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS ECONÔMICAS

RAFAELA EVANGELISTA CAMPOS

PATRIMÔNIO IMATERIAL: O CASO DO PÃOZINHO DELÍCIA

SALVADOR

2012

RAFAELA EVANGELISTA CAMPOS

PATRIMÔNIO IMATERIAL: O CASO DO PÃOZINHO DELÍCIA

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Graduação em Economia da Universidade Federal da Bahia como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Economia.

Orientador: Vítor de Athayde Couto

SALVADOR

2012

Ficha catalográfica elaborada por Vânia Magalhães CRB5-960

Campos, Rafaela Evangelista

C 198 Patrimônio imaterial: o caso do pãozinho delícia./ Rafaela Evangelista Campos. _
Salvador, 2012.

57. : il.: fig.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) - Universidade Federal da Bahia, Faculdade
de Ciências Econômicas, 2012.

Orientador: Prof. Dr. Vitor de Athayde Couto.

1. Setor informal (Economia). 2. Economia baiana.3. Mercado de trabalho. I. Couto, Vitor
de Athayde. II. Título. III. Universidade Federal da Bahia.

CDD – 331.11

RAFAELA EVANGELISTA CAMPOS

PATRIMÔNIO IMATERIAL: O CASO DO PÃOZINHO DELÍCIA

Aprovado em 21 de junho de 2012.

Trabalho de conclusão de curso aprovado como requisito parcial à obtenção do grau de Bacharel em Ciências Econômicas pela seguinte Banca Examinadora:

Prof. Dr. Vitor Athayde Couto

Universidade Federal da Bahia - UFBA

Mestre Lívia Liberato Reis

Universidade Federal da Bahia - UFBA

Prof. Dr. Gabriel Kraychete

Universidade Católica do Salvador - UCSAL

A todos aqueles que torceram por mim e,
em especial, a minha mãe.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus que me deu força pra agüentar esses longos anos. Sem Ele nada na minha vida seria possível, inclusive mais essa etapa. Um agradecimento muito especial a minha mãe, Raimunda Sampaio, que esteve sempre ao meu lado me ajudando, me dando bronca quando necessário, rindo, chorando. Agradeço ainda a minha família pelo apoio de todas as horas, pela preocupação. Ao meu padrasto, José Raimundo, que entrou na minha vida e que faz uma grande diferença.

Agradeço também aos meus amigos e colegas que estiveram comigo em todas as horas da minha vida e, principalmente, nessa longa caminhada que é a graduação. Em especial a Bluno Henrique, Rafael Noronha, Elem Mare, João Rodrigues, Aroldo Albuquerque e Tiago Bimbo. Agradeço ainda a todos aqueles que fizeram críticas construtivas para que este trabalho pudesse ser realizado.

A todos os professores da Faculdade de Economia, pois sem eles não seria possível completar mais essa etapa da minha vida. Em especial ao meu orientador Vitor de Athayde Couto, que me acolheu, se fez amigo, criticou, aprovou e auxiliou no momento oportuno.

Enfim, agradeço a todos que torceram por mim e que participam da minha vida de alguma forma.

“[...] Quem sabe faz a hora, não
espera acontecer”

Geraldo Vandré

RESUMO

O trabalho informal vem crescendo no território baiano. Existem diversas causas para a ocorrência deste fato, a exemplo do elevado número de pessoas sem qualificação para o trabalho formal, menor custo em trabalhar na informalidade ou ainda para ocupar o tempo ocioso. A fim de adquirir rendimentos financeiros, diversas pessoas optam por trabalhar para si próprias. Muitas vezes incluem toda a sua família nessa atividade, a chamada economia dos setores populares, bastante comum na cidade de Salvador. Destaca-se a produção do apreciado pãozinho delícia. Esta monografia tem como objetivo estudar os impactos culturais e sobre a ocupação da mão de obra na economia baiana a partir da fabricação do pãozinho delícia. Pretende-se também analisar as condições para uma futura certificação do pãozinho delícia, que é encontrado principalmente na cidade de Salvador. A certificação consiste em legitimar o pãozinho delícia como produto de origem da capital baiana. Diversas famílias auferem rendimentos através da confecção e venda deste produto. Sendo ele certificado, a renda conseguida pelas famílias irá aumentar, fazendo com que estas consumam mais e, conseqüentemente, elevem-se os níveis de atividade na economia, gerando um efeito dinamizador. Com esta monografia espera-se contribuir para a reflexão em torno de uma proposta de política pública que reconheça o pãozinho delícia como patrimônio imaterial baiano.

Palavras-chave: Certificação. Pãozinho delícia. Trabalho informal. Economia dos setores populares. Patrimônio imaterial.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Indicações Geográficas	36
Figura 2: Denominação de Origem Protegida	36
Figura 3: Especialidades Tradicionais Garantidas	36
Figura 4: Certificação Orgânica IBD/CCE 2092/91	37
Figura 5: Selo Combustível Social	37

LISTA DE SIGLAS

ABPI	Associação Brasileira de Propriedade Intelectual
ADPIC	Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual referente ao Comércio
CUP	Convenção da União de Paris
DOP	Denominação de Origem Protegida
GRU	Guia de Recolhimento da União
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IG	Indicação Geográfica
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
LPI	Lei de Propriedade Intelectual
OMPI	Organização Mundial da Propriedade Intelectual
OIT	Organização Internacional do Trabalho
PEA	População Economicamente Ativa
PREALC	Programa Regional de Emprego
RPI	Revista da Propriedade Industrial
SETUR	Secretaria de Turismo
UD	Unidades Domésticas
UFV	Universidade Federal de Viçosa

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	BREVE HISTÓRICO CONCEITUAL SOBRE O MERCADO DE TRABALHO INFORMAL E ECONOMIA DOS SETORES POPULARES	14
3	O PÃOZINHO DELÍCIA: IMPACTOS CULTURAIS E ECONÔMICOS SOBRE A MÃO DE OBRA	22
4	PROPOSTA DE CERTIFICAÇÃO E RECONHECIMENTO DO PÃOZINHO DELÍCIA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL	33
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	47
	REFERÊNCIAS	52
	APÊNDICES	54
	ANEXOS	55

1 INTRODUÇÃO

O mercado de trabalho informal apresenta distintas definições. Dentre elas destaca-se, em primeiro lugar, de acordo com a legislação do Brasil, o conjunto de trabalhadores que não possuem registro, ou seja, aqueles que deveriam possuir carteira de trabalho assinada, mas não a têm. A segunda, de acordo com Bugarin e Meneguín (2008), é o conjunto de cidadãos não segurados pela Previdência Social.

Esse mercado vem crescendo positivamente no Brasil e ocupando cada vez mais espaço nas discussões econômicas, já que apresenta uma forte participação na formação de renda e emprego de uma economia. O estado da Bahia também segue esse comportamento. Tendo diversos motivos para o aumento do mercado de trabalho informal, a exemplo do elevado número de pessoas dispostas a ofertar trabalho, mas não o encontram. Ser menos custoso trabalhar na informalidade e, ainda, a falta de pessoas qualificadas para ingressar no mercado formal de trabalho.

Devido a esses e outros fatores que afastam as pessoas do emprego, muitas delas optam por exercer uma atividade individual ou familiar. Segundo Kraychete (2000), além dessa reunião familiar, existe ainda os trabalhos associativos, a exemplo de centrais de comercialização de agricultores familiares, cooperativas, organização de microcrédito, projetos e escolas de educação e formação de trabalhadores, dentre outros. Todos esses agrupamentos formam a economia dos setores populares, que envolve um fluxo de produtos, serviços e trocas no mercado.

Na primeira parte desta monografia encontra-se uma breve abordagem histórica e conceitual sobre o mercado de trabalho informal e as economias dos setores populares. A economia dos setores populares reúne pessoas que buscam alguma forma de adquirir rendimentos já que não encontram empregos formais ou ainda que querem exercer alguma atividade nas horas vagas.

Importa ressaltar, de acordo com Kraychete (2000), que o desemprego apresenta duas óticas distintas. De um lado encontram-se as famílias que encaram a demissão como o aumento do custo, pois resulta numa redução da receita familiar. Do outro lado têm-se as empresas. Para estas a demissão, muitas vezes, pode ser lucrativa, pois através das demissões alguns custos são reduzidos e, conseqüentemente, o lucro é aumentado.

Muitas dessas famílias inseridas nos setores populares retiram o seu sustento através da confecção e venda de roupas, doces e salgados. Neste ponto, chega-se à segunda etapa desta monografia, que é o estudo da confecção de um salgado em especial, o pãozinho delícia. A escolha do pãozinho delícia consiste no fato da iguaria ser original do Estado da Bahia. Esse pãozinho não apresenta o *status* de comida típica da Bahia, como ocorre com o acarajé, porém já virou uma tradição em Salvador, sendo encontrado em quase todas as padarias, *delicatessen*, festas ou ainda supermercados.

Sendo assim, esta monografia tem o objetivo de estudar os impactos culturais e sobre a ocupação da mão de obra na economia baiana, que estão inseridas na economia dos setores populares, gerados a partir da produção e venda desse apreciado produto.

É importante ressaltar que a produção do pãozinho delícia não abrange apenas as famílias de baixa renda. Muitas vezes ele é fabricado por pessoas com certa estabilidade financeira, mas dispõem de tempo ocioso. A fim de fazer alguma atividade, essas pessoas optam por trabalhar para si próprio, reduzindo o seu tempo ocioso e aumentando o rendimento individual ou familiar.

Na terceira parte desta monografia analisam-se as condições para uma possível certificação do pãozinho delícia. Com essa certificação o pãozinho delícia não mais ficará vulnerável a imitações, falsificações ou sucessivas mudanças de receita e será reconhecido como oriundo do Estado da Bahia. O primeiro passo para a ocorrência dessa certificação seria no âmbito nacional com a Indicação Geográfica (IG). De acordo com o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) o IG consiste em:

Identificação de um produto ou serviço como originário de um local, região ou país, quando determinada reputação, característica e/ou qualidade possam ser vinculadas essencialmente a esta sua origem particular. Em suma, é uma garantia quanto a origem de um produto e/ou suas qualidades e características regionais. (INPI, Brasil, 2011).

Esta certificação permite ainda que haja um controle, passível de medidas punitivas, àqueles que vendem, estoquem, importem ou exportem o pãozinho delícia com falsa Indicação Geográfica. Para que uma dessas atividades seja realizada é necessário o reconhecimento do pãozinho delícia como autêntico.

Nesta monografia pode ser encontrado um breve histórico da discussão em âmbito mundial da necessidade de haver algo que possa garantir que determinado produto é original de um local ou ainda que segue determinadas regras na sua fabricação. Isso pode acontecer através da certificação podendo ocasionar num reconhecimento em âmbito internacional do produto certificado, e gerar um aumento na renda dos fabricantes deste produto.

Sendo o pãozinho delícia certificado, as famílias que o fabricam estarão mais seguras e poderão auferir maiores rendimentos. Isso ocorre pois existir uma certificação preços maiores podem ser praticados, mas não necessariamente muito maior. Sendo assim, na última parte desta monografia encontram-se os resultados oriundos da fabricação e certificação do pãozinho.

Após a certificação do pãozinho delícia, seria interessante ainda a existência de uma política pública que o reconhecesse como patrimônio imaterial, ou seja, ele seria reconhecido como parte integrante do patrimônio cultural da Bahia, já que o pãozinho delícia é de origem baiana e apresenta uma identidade com o seu povo. Esse fato poderia ser também um chamariz interessante para o estado da Bahia, atraindo ainda mais turistas e aumentando a dinâmica econômica.

É graças à confecção e venda desse salgado que as famílias que estão inseridas na economia dos setores populares conseguem participar da economia baiana de forma mais intensa. A produção do pãozinho delícia provoca um aumento nos níveis de atividade econômica o que culmina num efeito dinamizador.

2 BREVE HISTÓRICO CONCEITUAL SOBRE O MERCADO DE TRABALHO INFORMAL E A ECONOMIA DOS SETORES POPULARES

Com o avanço do capitalismo o mundo torna-se cada vez mais competitivo. Diversos movimentos ocorrem, novos modelos de produção são inseridos na economia, a exemplo do fordismo, taylorismo e ainda o toyotismo. Todos esses modelos, embora se diferenciassem em alguns pontos, partiam do mesmo princípio de mais com menos, ou seja, mais produção com o menor gasto possível.

Com isso, o mercado de trabalho teve a necessidade de demandar mais trabalhadores e a oferta de trabalhadores surgiu e se multiplicou. Porém, em determinado momento, tal produção não comporta mais esses trabalhadores e milhares de pessoas ficam desempregadas. Nesse momento formas alternativas de auferir rendimentos são incorporadas na economia, sendo a principal delas a informalidade.

Embora o mercado de trabalho informal já exista há muito anos, de acordo com BRAGA (2005), é a partir de meados dos anos 1970 o conceito de mercado de trabalho informal começa a surgir na América Latina. Tal ideia surge a partir do Programa Regional de Empregos para a América Latina (PREALC) criado pela OIT (Organização Internacional do Trabalho).

De acordo com estudos realizados pelo PREALC na década de 70, o setor informal não representa apenas uma parte do setor formal que não deu certo, ou ainda, uma ramificação da formalidade. O mercado formal e o informal apresentam uma relação de complementaridade, sendo a informalidade o complemento do setor formal. Porém, no início dos estudos do PREALC, acreditava-se na tendência a extinção do setor informal graças ao avanço da diversificação econômica. Isso iria acontecer porque o setor informal abriga a parte menos desenvolvida da economia e, com o progresso da economia, a tendência deste setor seria desaparecer. Fato este que não se pode ser observado atualmente.

Ainda segundo Braga (2005), o crescimento da economia brasileira até 1970 permitiu muitas oportunidades ao trabalhador, entretanto, diferentemente do que ocorreu nos países desenvolvidos, o incremento da dinâmica econômica não foi acompanhado pela estruturação

de um mercado homogêneo, com empregos bem remunerados, regulares e com garantias institucionais.

De acordo com Kraychete (2000), o setor informal era visto como um sub-produto de um momento de crise ou ainda como um setor que ainda não foi plenamente desenvolvido. Isso ratifica os estudos do PREALC em que havia uma crença no desaparecimento total do setor informal.

Sendo assim, não havia a necessidade de preocupar-se com esse setor, muito menos em planejar a sua viabilidade. De acordo com essa visão (uma visão de direita), a tendência era o crescimento do capital e com isso todos também cresceriam. Por outro lado, a esquerda da época também não se preocupava com o setor informal, uma vez que as atenções estavam voltadas para as lutas sindicais, que culminariam num futuro socialista.

De acordo com Jakobsen (2000), o mercado de trabalho no Brasil começa a ganhar força graças à migração do campo para a cidade entre os anos de 1950 a 1980. É a partir desse período que o Brasil começa a ter um excedente de mão de obra. Estima-se que essa migração envolveu cerca de 35 milhões de pessoas, um dos maiores movimentos populacional do mundo.

Nesse contexto, Braga (2005) afirma que a constituição do mercado de trabalho brasileiro acabou refletindo e acirrando o caráter excludente do padrão de crescimento e afetando profundamente a composição e as condições de vida da população trabalhadora, principalmente aquela localizada na região Nordeste do Brasil. Por outro lado, é notável que a reprodução da informalidade está ligada ao estilo de desenvolvimento desigual adotado.

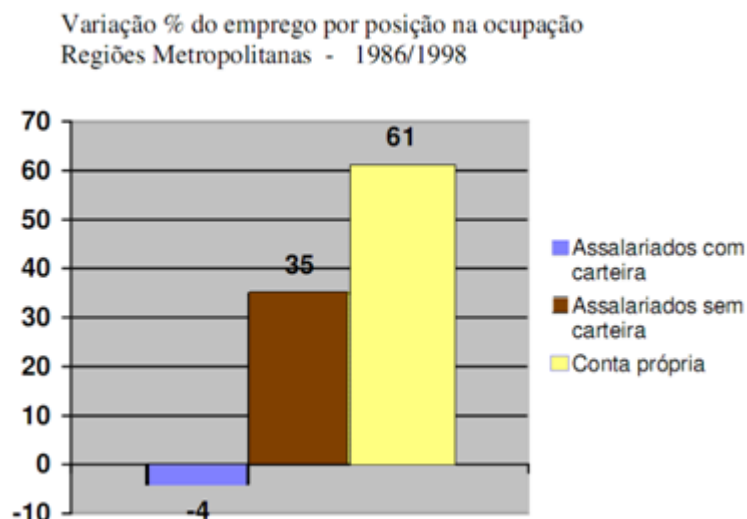
A partir dos anos 1990 o país passa por uma fase de desemprego em alta. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), nesse período todas as regiões brasileiras apresentaram um nível de desemprego, no mínimo, o dobro do observado no final da década de 1980. Em 1999 a população soteropolitana apresenta um alto índice de desemprego chegando a 26% da População Economicamente Ativa (PEA), significando, em números absolutos, cerca de 400 mil desempregados (KRAYCHETE, 2000).

Esse alto nível de desemprego provavelmente foi reflexo dos anos anteriores, a década de 1980, quando o Brasil havia passado por momentos de recessão e desaceleração, culminando numa instabilidade monetária e acarretando em dificuldade e insegurança para os trabalhadores. De acordo com Kraychete (2000), foi a partir dos anos 1980 que o Brasil começou a apresentar maiores índices de indivíduos trabalhando sem carteira assinada.

É ainda a partir dos anos 1980, através de análises empíricas, que o PREALC começa a abandonar a ideia que o setor informal iria desaparecer, passa também a não considerar a pobreza como variável principal da origem do mercado informal. Surgem diversos motivos para explicar quais são os principais aspectos que levam o setor informal a se expandir. Fatores esses que são tratados mais a frente neste capítulo.

Todo o cenário de instabilidade fez o trabalho informal parecer uma alternativa viável para os indivíduos que estavam desempregados e foi a partir da década de 1980 que ele tornou-se mais robusto. Nos anos 1990 o trabalho por conta própria continuou aumentando em detrimento do trabalho com carteira assinada. O gráfico 1 demonstra a variação do emprego entre os anos 1986/1998.

Gráfico 1 – Variação % do emprego por posição na ocupação



Fonte: IBGE. Agregação das regiões Metropolitanas de Belo Horizonte, Porto Alegre, Recife, Salvador, Rio de Janeiro e São Paulo. Dados extraídos de Kraychete. Economia dos setores populares: entre a realidade e a utopia. CESE: UCSAL, Salvador, 2000.

A partir da visualização do gráfico 1, percebe-se o quanto o emprego por conta própria vem tendo uma variação positiva bastante ampla e relevante. Atualmente, o mercado de trabalho informal tomou grandes proporções, passando a ser foco de diversos estudos, bem como foi introduzido nos componentes da economia.

Um dos grandes problemas enfrentados por trabalhadores que estão inseridos no mercado de trabalho informal é a falta de segurança, uma vez que eles não são segurados pela Previdência Social, não possuem direitos legais a exemplo de 13º salário, férias remuneradas e ainda auxílio e licença maternidade.

Todavia, mesmo com esses problemas, diversos indivíduos só conseguem auferir algum rendimento através do trabalho informal. É possível perceber que toda uma conjuntura leva o trabalhador a optar pela informalidade, no entanto, é importante conhecer melhor quais são esses fatores.

O trabalho informal cresce devido a muitos motivos. A escassez de mão de obra qualificada é um deles. Segundo Gonçalves (2000), o mercado de trabalho informal surge como abrigo para trabalhadores com pouca qualificação e instrução. Ou seja, indivíduos que possuem pouca ou nenhuma formação estão mais presentes nesse mercado.

A inclusão desses indivíduos na informalidade acontece porque, ao tentar inserção em empregos formais, o trabalhador não obtém sucesso devido à sua baixa qualificação. Porém esse trabalhador, sem alternativa, opta pela informalidade com a expectativa de auferir algum rendimento e, assim, conseguir o seu sustento de alguma forma. A maior parte dos trabalhadores informais é constituída por indivíduos nessas condições.

Mas com a nova conjuntura da economia, é importante salientar que não são apenas trabalhadores com baixa instrução que ingressam nesse mercado. De acordo com Braga (2005) “A informalidade não é obrigatoriamente sinônimo de marginalidade social, exclusão, instabilidade ou pobreza.”

Muitos trabalhadores optam pela informalidade por ser menos custoso estar inserido no mercado informal. Os trabalhadores com a intenção de tentar burlar leis e fugir do

recolhimento do INSS e FGTS, acabam por escolher a via alternativa e ingressam na informalidade. Dessa forma, de acordo com Pochmann (2000), embora os rendimentos da informalidade sejam baixos os trabalhadores conseguirão auferir um salário maior, considerando que não são extraídos compulsoriamente alguns porcentos da sua remuneração. Todavia, é importante ressaltar que, de acordo com Cacciamali (1983), não necessariamente a expansão e inserção no setor informal irá propiciar maiores rendimentos aos trabalhadores, isso dependerá das políticas adotadas pelo governo. A exemplo disso têm-se melhorias tecnológicas bem como redistribuição de renda para pessoas mais pobres.

Nesse contexto, visualiza-se também que o trabalhador informal pode criar seus próprios horários, escolhendo os dias que vai ou não trabalhar. Isso estimula os indivíduos a ingressar bem como permanecer na informalidade, mesmo que sem garantias legais.

Outro fator que leva o trabalhador a escolher o mercado informal é a escassez de trabalho formal. Como já foi apresentado aqui, segundo Jakobsen (2000) desde os anos 1950 o Brasil tem uma oferta de mão de obra crescente e uma demanda por trabalho que não comporta tal fenômeno de crescimento.

Um fator curioso é que a informalidade pode gerar a informalidade. Isso acontece porque, como muitas pessoas ingressam no mercado informal, esse mercado se expande gerando concorrência com empresas formais. Como as empresas formais são obrigadas a pagar impostos e apresentam um custo maior para permanecer no mercado, muitas delas acabam falindo. Esse fato gera desemprego. O trabalhador ao ficar desempregado busca alguma forma de auferir rendimentos e, muitas vezes, o trabalho informal é a opção escolhida. É importante ressaltar que, em muitos casos, é a união de todos esses fatores fazem o indivíduo ingressar na informalidade.

Neste contexto de informalidade e graças aos fatores históricos acima citados, vai surgindo uma via alternativa, que é feita a partir, principalmente, da tentativa de driblar situações adversas, é a chamada Economia dos Setores Populares.

O termo Economia dos Setores Populares é ainda bastante novo em meio à sociedade. Grande parte da sociedade brasileira não consegue atrelar o nome ao seu conceito, pois,

diferentemente do mercado de trabalho informal, a economia do setor popular não é amplamente divulgada pela mídia em seus boletins, entrevistas e afins.

É graças a essa falta de informação que muitos indivíduos encontram-se inseridos na economia do setor popular, porém desconhecem a sua condição. Nesta parte da monografia encontra-se o principal conceito de economia dos setores populares. É importante ressaltar que aqui é tratado do mercado de trabalho informal antes de adentrar na discussão de economia dos setores populares, uma vez que esta última surgiu com um “ramo” da primeira.

De acordo com Kraychete (2000), entende-se por economia dos setores populares as atividades que apresentam uma racionalidade econômica fundamentada na criação de recursos que se destinam a fornecer e repor o que os indivíduos necessitam, bem como o uso de recursos humanos próprios, conseqüentemente, acrescentando unidades de trabalho e não de inversão de capital. Esse capital não se apresenta na forma de máquinas e equipamentos, e sim a relação social feita através da transformação da força de trabalho em mercadoria.

Ainda de acordo com Kraychete (2000), na esfera da economia dos setores populares coexistem tanto os trabalhos feitos individualmente ou familiar quanto as diversificadas formas de trabalho de associações, que são formalizadas ou não.

Segundo Coraggio (1994), a economia dos setores populares é apresentada como uma das pontas do tripé da economia contemporânea. Nas outras pontas estão a economia empresarial mundial, que tem por objetivo a maximização do lucro bem como acumular capital. E na outra parte do tripé tem-se a economia pública, que tem a tendência a reunir o modelo empresarial com um modelo político-burocrático de gestão com o objetivo de reproduzir o poder e conservar o *status quo*.

Ainda segundo Coraggio (1994), enquanto o subsistema empresarial tem extensão em todo o mundo, com ramificações que vêm de cima para baixo em diversos níveis, e o subsistema público a hierarquia que agrega do país até os municípios; a economia dos setores populares tem base local, que se encontra de baixo para cima em diferentes níveis com os outros dois subsistemas, tendo como objetivo principal a reprodução entre as gerações.

A economia do setor popular, como já foi explicitado, tem como principais representantes pessoas simples, a exemplo das donas de casa, ou ainda pessoas com tempo ocioso. Encontram-se também nesse setor pequenas cooperativas e grupos familiares. Neste ponto, um conceito importante é apresentado, o conceito de Unidades Domésticas (UD).

As UD's compõem a unidade fundamental da economia dos setores populares. Por UD's, Coraggio (1994) explica como o vasto conjunto de trabalhos econômicos administrados em nível pessoal, familiar, comunitário, associativo e/ou cooperativo, onde existem pessoas encaixadas num desses grupos e que realizam diversas tarefas. Têm-se ainda grupos religiosos, étnicos, organizações, profissionais liberais, não governamentais, entre outros que tentam garantir melhores condições de vida.

É a partir das Unidades Domésticas que as pessoas inseridas no setor popular conseguem se articular de tal forma em que o seu trabalho consiga lhe trazer algum rendimento, que resultará em gastos e, conseqüentemente, numa maior dinâmica da economia. As Unidades Domésticas apresentam um fundo comum de trabalho a todos os seus participantes. É isso que os une.

Cada pessoa consegue fazer melhor determinado tipo de trabalho, com isso, de acordo com Coraggio (1994), entende-se por fundo de trabalho a reunião da capacidade dos participantes de cada unidade doméstica a partir do que cada um é capaz de realizar da melhor forma possível. E essas atividades, geralmente, consistem no trabalho a fim de conseguir suprir as necessidades, e isso pode acontecer diretamente ou através de permuta com outros produtos ou trabalhos.

Ainda segundo Coraggio (1994), o fundo de trabalho pode se tornar efetivo de diferentes formas. Pode ser através do trabalho assalariado, através da confecção e venda de produtos (aqui a economia do setor popular está incorporada, bem como é nessa parte que a produção e venda do pãozinho delícia pode ser encaixada) ou ainda através da produção para o próprio consumo.

A partir do exposto neste capítulo podem ser visualizados alguns conceitos de mercado de trabalho informal bem como de economia dos setores populares, conceitos esses que norteiam

a continuação desta monografia e que são de suma importância para o melhor entendimento deste trabalho.

3 O PÃOZINHO DELÍCIA: IMPACTOS CULTURAIS E ECONÔMICOS SOBRE A MÃO DE OBRA

Embora muitos desconheçam, o pãozinho delícia é uma iguaria típica do estado da Bahia, sendo até conhecido em determinadas partes do Brasil como pãozinho baiano. Atualmente o pãozinho delícia é facilmente encontrado em supermercados, padarias, *delicatessen* e principalmente em festas de aniversário, casamento e formatura da população baiana. Existem ainda estabelecimentos especializados na confecção de pãozinho delícia.

Muitos se perguntam sobre a origem do pãozinho delícia, em que época surgiu, ou em qual contexto, mas ninguém sabe ao certo sobre o nascimento e difusão do pãozinho. A versão mais conhecida para a origem do pãozinho delícia, e que pode ser encontrada no livro *Panificação Caseira nº 2* da cozinheira Elíbia Portela, é que o seu surgimento aconteceu por acaso. A receita tradicional do pãozinho delícia pode ser encontrada no Anexo A desta monografia.

Conta-se que uma dona de casa baiana estava preparando pãezinhos para sua família e amigos, porém, no meio do processo de fabricação dos pãezinhos, a farinha de trigo que seria utilizada não foi suficiente, resultando numa massa muito pegajosa. Enquanto esperava por mais farinha de trigo que iria dar o ponto correto para a confecção dos pãezinhos a massa levedou, com isso a autora resolveu fazer os pãezinhos assim mesmo.

Após moldar a massa em formato de pães, a dona de casa os levou ao forno, porém percebeu que se fosse deixá-los no forno com o tempo convencional, estes ficariam muito secos. Portanto, resolveu retirá-los do forno um pouco antes. Feito isso, a autora untou os pãezinhos com manteiga e os polvilhou com queijo do tipo parmesão ralado.

No instante seguinte, a autora dos pãezinhos os serviu. Muitos foram os elogios e, ao ser indagada de qual seria o nome da nova iguaria, ela prontamente respondeu: “pãozinho delícia!” A partir daí o pãozinho delícia ganhou o nome que se conhece hoje.

Não existe comprovação se essa história é realmente verdade, porém, é a mais difundida entre os conhecedores do pãozinho delícia. Como se trata de um alimento bastante popular,

provavelmente, a sua origem também deva ser popular, dando assim veracidade à história contada.

A fim de realizar um trabalho mais consistente, foi feita entrevista com algumas pessoas que fabricam o pãozinho delícia na cidade de Salvador. Com o objetivo de obter a maior heterogeneidade possível, as pessoas entrevistadas estão inseridas nas distintas classes econômicas. Foram entrevistadas também algumas empresas especializadas na fabricação do pãozinho delícia. Houve ainda uma busca minuciosa nos sites das principais empresas de pãozinho delícia da Bahia. As perguntas da entrevista podem ser visualizadas no Apêndice A desta monografia.

A motivação para que as pessoas comecem a confeccionar pãozinho delícia varia bastante. Algumas pessoas iniciam a produção do pãozinho motivadas apenas pela possibilidade de auferir algum rendimento que possa auxiliar nas suas despesas. Isto é mais observado em pessoas de classe baixa. Essas pessoas, muitas vezes, não fazem cursos ou aperfeiçoamento das técnicas da produção do pãozinho delícia. Normalmente elas seguem apenas determinada receita.

Por outro lado, existem as pessoas que se motivam a produzir pãozinho delícia por gostarem de panificação ou por quererem aprender uma nova ocupação. Essas pessoas normalmente fazem parte da classe média a alta, e costumam fazer cursos para aprender e aperfeiçoar a técnica na produção do pãozinho delícia.

O fato de não ser feito cursos para desenvolver melhor técnica do pãozinho delícia não é sinônimo de qualidade inferior do pãozinho por parte daquelas pessoas que não fizeram cursos. Isso ocorre porque os conhecimentos populares bem como o conhecimento tácito são de suma importância nesse processo. É possível encontrar pãezinhos de excelente qualidade tanto feitos pela senhora moradora de uma comunidade e que nunca fez um curso para se especializar, quanto por uma dona de casa da alta sociedade que fez um curso de panificação.

Observa-se ainda que as pessoas que fazem pãozinho delícia não produzem apenas essa iguaria, elas produzem todos os doces e salgados que são utilizados numa festa de aniversário, casamento, formatura e afins. Isso acontece também com empresas que apresentam o pãozinho delícia como seu carro chefe, a exemplo do Disk Pãozinho Delícia. Inicialmente essa

empresa fabricava apenas pãezinhos, tempos depois, como também acontece com pessoas físicas, ela passou a produzir todos os itens comestíveis para festas.

Isso ocorre por diversos fatores, principalmente por causa da demanda. Os demandantes por pãozinho delícia geralmente o fazem a fim de realizar alguma festividade, porém, é mais cômodo encomendar os pãezinhos e os demais canapés da festa num único lugar. A partir disso, pessoas físicas e jurídicas perceberam que é mais lucrativo produzir não apenas o pãozinho delícia.

Porém a boa fama dessas pessoas e empresas advém, principalmente, da confecção do pãozinho delícia. Com isso, pode-se afirmar que este pãozinho é de suma importância para quem o produz, pois gera não apenas rentabilidade, mas também reconhecimento do seu trabalho. O que é bastante gratificante para um profissional. Através da entrevista com pessoas das classes mais altas, percebe-se que a principal recompensa, no que tange a fabricação do pãozinho, é, justamente, o reconhecimento do trabalho.

Ainda através da entrevista realizada com pessoas que fabricam o pãozinho delícia é possível perceber que a produção dessa iguaria auxilia de forma considerável a renda familiar, onde produzir pãozinho delícia e os demais itens comestíveis de uma festa pode até não ser o principal gerador de renda, porém é de grande valia.

É possível perceber também com o auxílio da entrevista feita com pessoas que fabricam o pãozinho delícia, que estas pessoas não sabem o que é ou nunca ouviram falar na economia do setor popular. Este fato ocorre porque, além de ser um conceito relativamente novo, a literatura acerca desse ramo da economia é diminuta, bem como os principais meios de comunicação não divulgam amplamente esse setor. Muitas vezes as pessoas inseridas nesse segmento sabem apenas o conceito, ainda que bastante simplificado, do mercado de trabalho informal.

É importante ressaltar que a economia do setor popular tem um efeito dinamizador bastante elevado na economia em geral, pois esse segmento abrange, principalmente, as classes C, D e E, que representam a maioria da população brasileira. E é através do rendimento gerado a partir das atividades desenvolvidas por cada indivíduo ou grupos inseridos nesse setor que é

possível movimentar a economia local, numa análise reduzida, bem como a economia nacional, se for observado em âmbito nacional.

Diferentemente do que ocorre com o acarajé, outra iguaria que é bastante difundida na Bahia, o pãozinho delícia não requer um ritual religioso (como acontece com algumas baianas que fazem acarajé) para ser feito bem como não existe uma grande preocupação em seguir a receita original. Com isso é possível encontrar pãezinhos com diferentes receitas e, ainda mais, com distintos recheios. Atualmente é possível encontrar desde o recheio mais conhecido, que o é tipo *catupiry*¹, até recheio de frango.

Se for feita uma breve pesquisa com os fabricantes de pãozinho delícia pode ser percebido que existe uma receita base, mas não existe uma receita padrão a ser seguida. Na entrevista feita com os produtores do pãozinho delícia não foi perguntado acerca de qual receita era utilizada, pois muitas pessoas preferem não revelar. É uma espécie de segredo, é a existência de um algo a mais que faz o pãozinho ter o toque do seu fabricante.

Isso ocorre porque não há, por parte dos produtores, uma preocupação em manter a receita original. Por um lado isso pode ser bom, pois cada produtor pode ter o seu “toque especial”, porém, por outro lado, pode ser algo perigoso, pois experimentos vão sendo feitos e podem ocasionar uma completa desconfiguração da receita tradicional. A fim de manter um padrão, bem como proteger o pãozinho delícia de possíveis modificações, é interessante que haja uma certificação deste produto. A certificação consiste numa proteção da receita original, isso é amplamente discutido no próximo capítulo desta monografia.

Pode-se exemplificar com o queijo coalho. De acordo com Couto e Reis. (2009), o queijo coalho vem perdendo as suas características básicas tanto no que diz respeito à modificação da sua receita quanto no modo de produção. Segundo os autores, o queijo coalho era originalmente produzido com leite de ovelhas e para coalhar o leite era usado bucho de carneiro. Como não havia onde conservar o queijo a frio, adicionava-se bastante sal.

¹ Catupiry é o nome de uma marca de requeijão. Esse requeijão foi produzido inicialmente em 1911 pelo imigrante italiano Mário Silvestrini, que fundou a sua fábrica de requeijão no estado de Minas Gerais. Em 1949 a fábrica mudou-se e foi instalada no estado de São Paulo e está lá até os dias atuais. O nome *catupiry* vem do tupi e significa excelente ou muito bom. Curiosamente, embora o fundador do requeijão *catupiry* seja italiano, esse produto é tipicamente brasileiro, pois foi no Brasil que a família Silvestrini começou a fabricar o requeijão.

Nos dias atuais, isso não mais acontece. O queijo coalho é feito com leite de vaca (por ser menos custoso), é conservado a frio, portanto foi retirada boa parte do sal que lhe era característico bem como o bucho utilizado não é mais de carneiro. Ou o bucho é de boi ou é quimicamente produzido. O conjunto desses fatores demonstra uma perda considerável da originalidade do queijo coalho.

De acordo com Couto e Reis (2009) a justificativa para essa perda das principais características do queijo coalho consiste na higienização da produção.

Com a justificativa de higienizar a produção do queijo coalho, consultores técnicos interferiram tanto no processo que acabaram modificando o produto, induzindo produtores artesanais a fabricar queijos próximos do tipo mussarela, 'porque têm mais mercado'. Em outros casos, os produtores foram induzidos a adicionar orégano, além de outros diferenciais. Assim vai-se perdendo a 'memória tecnológica' dos produtos territoriais. (COUTO; REIS, 2009, p. 32.).

A fim de que não aconteça o mesmo com o pãozinho delícia, a certificação resultará numa manutenção da receita original bem como do método de produção. Isso auxiliará de modo decisivo nos rendimentos auferidos pelos produtores de tal iguaria, pois eles terão um diferencial dos demais pãezinhos fabricados no estado da Bahia e ainda no Brasil.

Através da ótica econômica é possível observar que a existência de uma certificação do pãozinho delícia pode ocasionar em uma renda de monopólio para os fabricantes de tal iguaria. Embasado num conceito marxista, segundo Carvalho (2005), a renda de monopólio consiste na renda auferida através do domínio de uma propriedade.

O conceito de renda de monopólio foi utilizado por Marx para indicar ganhos auferidos com a terra, porém é bastante pertinente utilizá-lo para os demais bens e serviços da economia que são passíveis de uma monopolização. No caso do pãozinho delícia não haveria uma monopolização no que tange a produção da iguaria, pois qualquer indivíduo ou empresa poderia ingressar ou sair da confecção do pãozinho delícia sem nenhuma barreira a entrada ou a saída, com isso uma das principais características do monopólio cai por terra.

Haveria a monopolização porque existiria uma proteção da receita original do pãozinho delícia. Apenas os fabricantes que apresentassem o pãozinho delícia certificado através da Indicação Geográfica (IG) (que é o reconhecimento de que o produto é original e é de

determinada região) é que poderiam comprovar a qualidade de tal iguaria. A renda de monopólio seria auferida porque o pãozinho passaria a ser diferenciado e único, uma vez que sua receita não estaria mais passível a mudanças. É digno de nota que o conceito de Indicação Geográfica é melhor explicado no próximo capítulo desta monografia.

É importante ressaltar que a renda de monopólio, conseqüentemente, atrairá novos fabricantes de pãozinho delícia. Isso ocorre porque indivíduos e empresas ao perceberem que os fabricantes do pãozinho delícia que possuem certificação estão conseguindo auferir um lucro diferenciado, irão também querer participar desse mercado, a fim de também auferir maiores lucros.

O resultado desse comportamento é o aumento da oferta e da concorrência, no qual o aumento da concorrência pode ser algo bom para os consumidores, uma vez que, na tentativa de vender mais do que o seu concorrente, o fabricante do pãozinho delícia poderá reduzir o seu preço. Porém, o aumento da concorrência pode ser algo ruim para os pequenos fabricantes, isso ocorre pois as empresas mais fortes poderão reduzir o seu preço abaixo do preço de mercado culminando na eliminação dos fabricantes mais fracos. Esses fabricantes considerados como mais fracos, normalmente são pequenas famílias ou grupos de pessoas que produzem o pãozinho delícia para seu sustento, são as pessoas que estão inseridas na economia do setor popular.

No entanto, esse é um risco que se deve correr, pois é a através da certificação que as famílias fabricantes do pãozinho delícia poderão auferir melhores lucros. É importante ressaltar que a certificação do pãozinho delícia não percorre apenas o caminho do lucro, percorre ainda o caminho cultural.

Através da certificação de tal iguaria o estado da Bahia ficaria conhecido tanto nacional quanto internacionalmente como o estado que deu origem ao pãozinho delícia. Isso pode acarretar em mais um chamariz para a cultura baiana. Com a certificação e, conseqüentemente, a proteção, o pãozinho delícia poderá ser tão reconhecido e famoso quanto o acarajé baiano. Isso poderá ocasionar num incentivo aos fabricantes baianos e até pessoas de outros estados a conhecerem melhor o a iguaria em questão, podendo aumentar a demanda por pãezinhos.

Pode chamar atenção não só para o pãozinho delícia, mas também para o estado da Bahia. O território baiano, de acordo com a Secretaria de Turismo da Bahia (SETUR), é o quarto estado do Brasil que mais atrai turistas nacionais e internacionais, só perdendo para o Rio de Janeiro, Santa Catarina e São Paulo. Durante um ano cerca de 8.538.000 pessoas² visitam a Bahia, onde, geralmente, em torno de 30% dos turistas visitam a cidade de Salvador, 11% visitam Porto Seguro e 59% fazem pouso nas demais cidades baianas. Sendo o pãozinho delícia certificado e, conseqüentemente, tendo uma difusão ampla, mais pessoas podem ser estimuladas a conhecer a “terra do pãozinho delícia” dinamizando ainda mais a economia baiana, uma vez que o turismo é responsável pela movimentação de aproximadamente R\$: 5,068 bilhões durante o ano.

Através da certificação será possível pequenos e grandes produtores fabricarem e venderem o pãozinho delícia até para exportação. Esse produto possivelmente será aceito sem grandes problemas no âmbito internacional, isso ocorrerá porque ao ser considerado uma Indicação Geográfica, o pãozinho delícia conseguirá status de legítimo e original do estado da Bahia e ainda que não sofreu alteração em sua receita.

Outro aspecto importante que a certificação do pãozinho delícia pode trazer é a introdução das vantagens competitivas. De acordo com Faria (2009), a vantagem competitiva, que também pode ser chamada de diferencial competitivo, consiste na escolha do comprador por determinado produto pois ele [o produto] apresenta algum diferencial que o faz único ou que se destaca dentre os demais. É esse diferencial que vai fazer com que o consumidor opte por escolher o produto de uma empresa e não o ofertado pela concorrência.

Ainda de acordo com Faria (2009), a vantagem competitiva apresenta algumas características importantes, sendo elas: (1) o consumidor precisa acreditar que essa vantagem competitiva acrescentará alguma coisa a mais ao produto. Não basta ser único ou diferente, é necessário que o comprador veja o porquê de comprar um produto em determinado local. (2) As vantagens competitivas não podem ser substituídas facilmente por qualquer outra vantagem competitiva do vendedor concorrente. (3) É necessário que o vendedor possa manter a vantagem competitiva por todo o tempo em que esteja envolvido em determinado ramo de atividade.

² Esse valor foi utilizado pela SETUR com base no ano de 2008.

Percebe-se que a certificação do pãozinho delícia certamente culminará numa vantagem competitiva para as empresas e famílias fabricantes da iguaria. A diferenciação do produto é encontrada na comprovação, provavelmente através de um selo, de que o pãozinho delícia é reconhecido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) como original.

Através disso os produtores de pãozinho delícia conseguirão auferir bons resultados financeiros com a confecção do pãozinho. A certificação consegue atender as três características principais da vantagem competitiva. Principalmente por uma questão cultural as pessoas tendem a preferir produtos tidos como originais, ainda que estes sejam um pouco mais caros (é importante ressaltar que não necessariamente o pãozinho delícia terá o seu valor aumentado), portanto a primeira característica será atendida, pois o consumidor terá um “porque” comprar o pãozinho delícia: o fato de ser um produto reconhecidamente original.

Sendo o pãozinho delícia certificado, dificilmente aparecerá uma nova vantagem competitiva que torne os demais produtos que possam fazer concorrência com o pãozinho, o colocando em segundo plano. Indo ainda mais fundo: qual seria o concorrente imediato do pãozinho delícia? Existem fabricantes concorrentes, porém, não se visualiza um concorrente direto ao pãozinho. Isso faz com que a segunda característica fundamental seja atingida: o concorrente não apresentará uma vantagem competitiva substituta.

A certificação não é algo que pode ser desfeito facilmente, dependendo da classificação³, a certificação não tem prazo de validade, ou seja, dura para sempre. Com isso a terceira característica é atendida, pois os fabricantes do pãozinho delícia nunca perderão a vantagem competitiva oriunda da certificação.

A partir do exposto até aqui, visualiza-se como a fabricação do pãozinho delícia pode modificar a vida das pessoas que o produzem. Não se esquecendo do fato que, como já foi explicitado anteriormente, quem produz o pãozinho delícia produz também os demais produtos comestíveis de uma festa, isso agrega conhecimento aos fabricantes. Muitos deles buscam a origem de determinados pratos, fatos curiosos ou diferentes tipos de receita o que resulta num vasto conhecimento acerca de diversos assuntos.

³ As classificações podem ser: Denominação de Origem Protegida, Especialidades Tradicionais Garantidas e Indicação Geográfica Protegida. Estas classificações são melhor discutidas no próximo capítulo.

A pesquisa feita com alguns fabricantes de pãozinho delícia mostra que a maioria conhece a história mais tradicional da origem do pãozinho (história essa que pode ser visualizada no início deste capítulo). Com isso é ratificado que a fabricação do pãozinho delícia percorre também o caminho da agregação de conhecimento para o fabricante e ainda para as pessoas que o cercam. Isso ocorre pois muitos desses fabricantes são pessoas inseridas na economia do setor popular, que não possuem uma empresa e que os principais ajudantes no processo de fabricação são os familiares. Sendo assim, se o produtor chefe⁴ conhece a história do pãozinho ou dos demais produtos de uma festa, acaba por passar adiante esse conhecimento, e com isso gera um aumento do conhecimento por partes de indivíduos que estão inseridos na fabricação.

Como pode ser percebido a fabricação do pãozinho delícia tem um envolvimento com o povo. As pessoas que produzem o pãozinho, antes de qualquer coisa, gostam do que fazem, apresentam uma identidade com produção e reprodução dessa iguaria. Muitos aprenderam com os seus pais e avós bem como ensinam aos seus descendentes. Com isso, o pãozinho delícia tem a sua reprodução difundida, principalmente entre as famílias baianas,

Devido a esse caráter de identidade com o povo é cabível o reconhecimento do pãozinho delícia como patrimônio imaterial. O patrimônio imaterial, segundo o IPHAN, consiste na impossibilidade da separação humana no processo de constituição de determinado bem, pois esse processo é dinâmico e apresenta a necessidade da ação humana constantemente. E para ser reconhecido como patrimônio imaterial é necessário que o bem apresente uma identidade com o povo que o fabrica. A discussão acerca do patrimônio imaterial é visualizada no próximo capítulo desta monografia.

Isso reforça o aspecto cultural que tem a fabricação do pãozinho delícia. Dificilmente será encontrado no estado da Bahia algum indivíduo que não conheça ou, no mínimo, nunca tenha ouvido falar no pãozinho em questão. Porém poucos sabem que é um pãozinho típico da Bahia. Uma boa forma de difundir essa informação é através de campanha publicitária oriunda do governo. Isso é uma forma eficiente de baianos e não baianos conhecerem um pouco mais da história do pãozinho delícia.

⁴ Expressão utilizada para se referir ao principal responsável pela fabricação do pãozinho delícia dentro de uma família ou pequena empresa.

Outro modo bastante pertinente para o maior conhecimento acerca do pãozinho delícia é a existência de entidades que auxiliem na proteção e difusão do pãozinho. É uma espécie de associação. Em Portugal, por exemplo, essa ‘associação’ recebe o nome de confraria. As confrarias consistem em pessoas que se reúnem com o objetivo de proteger e difundir determinado prato. Os participantes das confrarias apresentam ainda características peculiares, a exemplo de se vestirem de forma diferente quando estão reunidos. São associações bastante organizadas, que, além de possuírem vestimentas próprias, em sua maioria possuem hinos e uma hierarquia a ser seguida.

No caso do pãozinho delícia não seria criada uma confraria, propriamente dita, mas seria agregada a ideia principal da confraria: a proteção. Existiria uma espécie de sindicato (como ocorre com as baianas do acarajé) em que os interessados em fabricar o pãozinho delícia de acordo com as normas estabelecidas pelo INPI e, conseqüentemente, receber um selo ou algo que comprovasse a manutenção da receita original, se associariam e seriam reconhecidos em todo âmbito nacional e ainda o internacional.

Isso facilitaria a vida de produtores e consumidores, pois seria mais fácil reconhecer os pãezinhos delícia devidamente certificado. Como ocorre com as confrarias, poderia ser criado um site com todas as informações necessárias acerca do pãozinho em questão, os locais que possuem certificação e o que deve ser feito caso algum produtor queira que o seu pãozinho seja também reconhecido como original.

Isso ocorre também com outros produtos já certificados, a exemplo do café da Serra da Mantiqueira, em Minas Gerais. Eles possuem uma associação, a Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira (APOCRAM) e um site para essa associação. No site é possível visualizar de forma resumida o que é a certificação e qual é a sua importância, bem como existem informações sobre qual o procedimento necessário para o produtor interessado conseguir o selo que garantirá que o café produzido por aquele fabricante é original da Serra da Mantiqueira.

Algo similar pode ser feito com o pãozinho delícia. Muitos não percebem ou ainda não atentaram, mas o pãozinho delícia é algo que realmente precisa de uma proteção. A cultura baiana está inserida nesse pãozinho. Não é simplesmente fazer o pãozinho delícia e vender,

muitas famílias dedicam sua vida a fazer esse pão e é através dele que o sustento do cotidiano é conseguido.

Se não houver uma assistência ao pãozinho, pode-se chegar determinado momento em que alguém (ou algum grupo) de outro estado (ou ainda outro país) perceba que se pode realmente auferir lucros com a fabricação da iguaria e então reconhecê-lo como original de outro estado. Não será possível confirmar com dados científicos que o pãozinho delícia é baiano. Embora alguns conheçam a história, essa história não apresenta nenhuma pesquisa confirmando a sua veracidade.

Existe ainda outro fato de que os baianos não se orgulham de serem os “pais” do pãozinho delícia, como ocorre com o acarajé, por exemplo. Isso porque muitos nem conhecem a história, não sabem que o pãozinho delícia é original da Bahia. Este fato pode auxiliar, caso alguém se interesse em certificar o pãozinho delícia como original de outro estado, que nada seja feito. Não haveria porque reclamar de algo que não se conhece.

Muitas famílias baianas dependem disso para sobreviver e poderão reduzir os seus rendimentos caso ocorra uma certificação por parte de outro estado ou país. Do ponto de vista econômico, ao estar participando da economia popular, mesmo sem saber (como ocorre na maioria dos casos), o pequeno fabricante auxilia na dinâmica da economia do estado e isso não pode ser perdido. Ao contrário, deve-se estimular o aumento de produtores de pãozinho delícia, mas, obviamente, de forma ordenada.

4 PROPOSTA DE CERTIFICAÇÃO E RECONHECIMENTO DO PÃOZINHO DELÍCIA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL

Diversas famílias baianas auferem rendimentos através da produção e venda do pãozinho delícia. Todavia falta uma política de certificação. Uma vez certificado, o pãozinho estará mais protegido, não será mais passível de mudanças em sua receita original, bem como dará aos vendedores dessa iguaria uma possibilidade de auferir maiores rendimentos, pois a partir da certificação o pãozinho delícia passa a “aumentar a sua qualidade”. Protege também de possíveis estocagem e exportações indevidas.

Porém, até o pãozinho delícia obter uma certificação, há um grande caminho a percorrer. Inicialmente deve-se conseguir uma Indicação Geográfica (IG), que abrange um conceito mais amplo, é uma certificação de esfera nacional. De acordo com o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), a Indicação Geográfica consiste em considerar um produto ou serviço como oriundo de determinado local, região ou país e garantir a sua qualidade e características regionais.

O conceito de Indicação Geográfica existe há muitos anos e passou a ser mais importante a partir do século XIX, pois houve a necessidade de um reconhecimento em âmbito internacional. Diversos acordos foram feitos durante os séculos, a exemplo da Convenção da União de Paris (CUP) em 1883, do Acordo de Madri (1891), do Acordo de Lisboa (1958) e ainda o Acordo sobre os Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual referente ao Comércio (ADPIC) de 1994.

Na Convenção da União de Paris começa a atenção para a Indicação Geográfica. É a partir daí que as bases para a propriedade intelectual começam a ser delineadas, estabelecendo o seu campo bem como suas regras. Porém, as diretrizes estabelecidas pela CUP eram frágeis e confusas, culminando em seu fracasso. Com isso surgem acordos restritos e particulares, como o Acordo de Madri, em 1891.

O Acordo de Madri tem como objetivo combater as falsas indicações geográficas, onde a punição para produtos com falsas indicações seria a exclusão das importações dos países membros (entre esses países estavam a França, a Suécia, a Suíça, o Brasil, a Alemanha, Japão, dentre outros). Porém havia a necessidade de estabelecer novas preposições e requisitos a fim

de conseguir uma certificação em que as pessoas pudessem confiar e, conseqüentemente, os produtos abrangidos por esta certificação estivesse realmente protegido.

Nesse contexto, no ano de 1889, o Acordo de Madri muda de nome e passa a se chamar Protocolo de Madri. De acordo com Silveira (apud Reis, 2008) a ideia principal nesse protocolo consistia em centralizar o registro de marcas num único local, esse local seria o Escritório Internacional da Propriedade Intelectual, em Genebra. Essa medida reduziria os custos de transação, os custos financeiros bem como reduziria o tempo estimado para a obtenção de uma Indicação Geográfica.

É importante ressaltar que o Protocolo de Madri existe até os dias atuais. Hoje em dia o protocolo em questão apresenta 66 países membros. O Brasil, que outrora fazia parte do Acordo de Madri, não faz parte do Protocolo. Isso ocorre porque existe uma grande divergência entre profissionais ligados à área da propriedade intelectual, acadêmicos, advogados e as instituições ligadas à área em questão, a exemplo da Associação Brasileira de Propriedade Intelectual (ABPI) e o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) no que tange as diretrizes do Protocolo. O INPI, por exemplo, é favorável a entrada do Brasil no Protocolo de Madri, porém a ABPI tem impedido que isso ocorra, pois acredita que o Protocolo apresenta inconstitucionalidade.

É válido ressaltar que mesmo com o Protocolo de Madri em vigência, havia a necessidade de um acordo internacional que fosse mais abrangente bem como específico. Com isso, em 1958, surge o Acordo e o Protocolo de Lisboa, sendo que o primeiro deu origem à União de Lisboa.

Tanto o Acordo quanto o Protocolo de Lisboa fazem apenas uma revisão do Protocolo de Madri. Aqui a Indicação Geográfica deve ser reconhecida e protegida pelo país de origem para que assim possa circular livremente entre os países da União de Lisboa. Além disso a IG deve ser registrada no escritório internacional da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI).

Em 1994 surge o Acordo sobre os Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual referente ao Comércio (ADPIC). Embora date do ano de 1994, esse acordo só entrou em vigor no ano de 1996 e foi regulamentado no Brasil. O ADPIC engloba desde uma proteção aos direitos autorais até uma redução dos empecilhos existentes ao comércio internacional.

Esse Acordo abrange 135 países, portanto, de acordo com Reis (2008), trata-se do principal Acordo já feito, no que diz respeito a IG. É importante ressaltar que o ADPIC (parte II, seção 3, art. 22-1) conceitua as Indicações Geográficas como:

As indicações que servem para identificar um produto como sendo originário do território de um membro, ou da região ou localidade deste território, nos casos em que uma qualidade, reputação, ou outra característica determinada do produto pode ser atribuída essencialmente a esta origem geográfica. (REIS, 2008, p. 48).

O APDIP é bastante abrangente, englobando as Indicações de Procedência, a Denominação de Origem bem como Denominações Tradicionais. O que pode ser observado empiricamente é que o Acordo sobre os Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual referente ao Comércio garante uma proteção mínima para os direitos de propriedade intelectual quando tais direitos tenham algum efeito sobre o comércio. De acordo com Reis (2008), um dos principais motivos para o sucesso do APDIP consiste no apoio de grandes potências a exemplo dos Estados Unidos da América bem como os países europeus. É importante ressaltar que este apoio tem como grande motivador a preocupação em proteger as marcas e patentes desses países.

É digno de nota ainda que o APDIP, ao proteger os direitos de propriedade, combate enfaticamente os produtos falsificados. Com isso, tal acordo vira um estímulo às indicações verdadeiras e não apenas um método de repreender as indicações falsas. No Brasil, através do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), foi criado um portal para que seja possível visualizar e divulgar as informações sobre a propriedade intelectual nos países da América do Sul.

Na União Europeia, a fim de dar um maior reconhecimento bem como proteger os produtos agrícolas e alimentícios, foram criados rótulos de qualidade. A Indicação Geográfica é o termo mais amplo da certificação, subdividindo-se em três rótulos: Indicação Geográfica Protegida, Denominação de Origem Protegida e Especialidades Tradicionais Garantidas, sendo representados pelas figuras a seguir.

Figura 1: Indicação Geográfica Protegida



Figura 2: Denominação de Origem Protegida



Figura 3: Especialidades Tradicionais Garantidas



Fonte: SOEIRO, 1999, p. 5 *apud* REIS, 2008.

A diferença entre esses três é bastante pequena. A Indicação Geográfica Protegida recebe o nome geográfico de onde o produto foi produzido. Com isso reconhece determinado bem como originário de determinada região, onde a reputação e a qualidade são obtidas justamente porque o produto é original daquele local. Para que seja possível obter uma IG é necessário que pelo menos uma das fases do processo de produção seja feita na região de origem. Uma das vantagens da Indicação Geográfica é o fato de não possuir data de validade.

A Denominação de Origem Protegida (DOP) é bastante similar à Indicação Geográfica, e utiliza o nome geográfico da região para demonstrar onde o produto foi feito. A grande diferença consiste na fabricação do produto. Enquanto na IG é necessário que pelo menos uma das fases de produção seja feita na região que dá origem ao produto, na DOP é preciso comprovar que o produto foi realmente feito no local de onde há informações que ele é originário.

Já a Especialidade Tradicional Garantida indica de onde o produto é originário, mas não indica perfeitamente qual é a sua região geográfica, como acontece com a Indicação Geográfica bem como com a Denominação de Origem Protegida.

O Brasil vem seguindo os mesmos passos da Europa e, além desses rótulos de qualidade, foram criados no país alguns selos a fim de garantir a qualidade de determinado produto. É através da visualização desses selos nos produtos que o consumidor tem a certeza de que é um

produto original e apresenta uma responsabilidade socioambiental. O selo garante que o produto tem qualidade garantida desde a produção até a estocagem, ou seja, desde a sua fase inicial até a fase final. Tem-se como exemplo o selo orgânico e ainda o selo combustível social, como ilustra as figuras abaixo.

Figura 4: Certificação Orgânico
IBD/CCE 2092/91



Figura 5: Selo Combustível
Social



Fonte: IBD *apud* REIS, 2008

O Certificado Orgânico garante que o produto ao ser cultivado não utilizou agrotóxicos ou adubos industriais. O produto foi cultivado respeitando as leis da natureza. Este selo, normalmente, é conseguido por núcleos familiares que ainda mantêm a maneira mais conservadora de cultivo, com respeito à natureza, sem impor um ritmo mais acelerado. Com esse selo, esses núcleos podem aumentar os rendimentos conseguidos através do cultivo dos seus produtos.

O selo Combustível Social segue a mesma linha. Ele está voltado para a produção de matérias primas e fabricação industrial de biodiesel; os combustíveis que apresentam esse selo significa que são combustíveis ecologicamente corretos. Os combustíveis que apresentam este selo são renováveis e biodegradáveis e podem substituir em partes ou totalmente o óleo diesel de petróleo. Combustíveis com este selo valorizam ainda a pesquisa científica.

No Brasil, a Indicação Geográfica se subdivide em Indicação de Procedência e Denominação de Origem. Esta última apresenta a mesma conceituação europeia. Já a Indicação de Procedência, que é utilizada no Brasil e, de acordo com a Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira, consiste em “uma forma de proteção da origem de produtos, que é a

utilização de qualquer referência direta ou indireta da origem geográfica de produtos e serviços para identificá-los”

No caso do pãozinho delícia o mais pertinente é o selo de Indicação de Procedência (IP), que é um passo bastante importante para o reconhecimento do pãozinho delícia em âmbito nacional e internacional bem como protegerá a receita do pãozinho de fraudes. Para que realmente ocorra uma proteção, é necessário definir qual será a receita utilizada como tradicional, já que diferentes produtores podem apresentar diferentes receitas.

De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), quando o produto apresenta uma Indicação Geográfica, independentemente da sua modalidade, 43% dos consumidores europeus estão dispostos a pagar até 10% a mais do valor do produto, e, aproximadamente, 11% dos consumidores europeus apresentam-se dispostos a pagar entre 20% a 30% a mais pelo produto que tem a sua certificação garantida. Isso é algo bastante interessante para a economia baiana, pois o pãozinho delícia poderá ser comercializado internacionalmente dinamizando ainda mais a economia.

De acordo com o INPI, existem atualmente (ano de 2012) 28 (vinte e oito) Indicações Geográficas reconhecidas, sendo 10 (dez) Denominação de Origem e 18 (dezoito) Indicação de Procedência. O Instituto Nacional de Propriedade Industrial apresenta ainda que existem mais 14 Indicações Geográficas sendo analisadas, sendo 9 (nove) Denominação de Origem e 5 (cinco) Indicações de Procedência.

Para que seja conseguida a Indicação de Procedência é necessário solicitar junto ao INPI uma Indicação Geográfica e conseqüentemente optar pela modalidade de Indicação de Procedência. É digno de nota que é mais fácil conseguir uma IP do que uma Denominação de Origem. Como pode ser visualizado no parágrafo acima, existem mais Indicações de Procedência do que Denominações Geográficas, isso ocorre porque, de acordo com o INPI, além dos passos comuns as IP's, para se conseguir uma DO é necessário: “ser apresentada também a descrição das qualidades e as características do produto ou serviço que se destacam, exclusiva ou essencialmente, por causa do meio geográfico, ou aos fatores naturais e humanos.” Muitas instituições que conseguem a IP almejam num futuro próximo conseguir a DO.

No caso do pãozinho delícia, não seria necessário uma DO, pois há a exigência que o produto seja feito na região de que ele é original. A indicação de Procedência garante que o produto segue uma forma de produção, mas não necessariamente precisa ser feita na região onde o produto é original. Ele pode ser feito em outro local, e a comprovação da sua originalidade se dará graças ao selo da IP.

É importante ressaltar que a Indicação de Procedência não é um selo. Ela é uma forma de garantir por lei que determinado produto é original de uma região. O selo é uma representação e confirmação de que aquele produto é autêntico. Após conseguir a IP, a distribuição dos selos será feita por grupos organizados, uma espécie de associação, que guiará o produtor interessado sobre quais etapas seguir para obter esse selo.

De acordo com o SEBRAE, é necessária a criação do Conselho Regulador da Indicação Geográfica, e esse Conselho é responsável “pela gestão, manutenção e preservação da Indicação Geográfica regulamentada. Deverá orientar e controlar a produção, a elaboração e a qualidade dos artigos amparados pela IG nos termos definidos no Regulamento Técnico de Produção”. É ainda função desse Conselho atentar, auxiliar e dar créditos à participação de todos os membros da cadeia produtiva, desde a fabricação até o consumidor final.

Porém, como já foi explicitado, é necessário primeiramente conseguir uma Indicação Geográfica e optar pela modalidade IP. Para que essa indicação seja conseguida é necessário seguir alguns passos. De acordo com Reis (2008), no Brasil a IG é administrada pela Lei de Propriedade Intelectual (LPI) - lei n. 9.279/96 – e a Resolução 75/00 do INPI. É importante destacar ainda a existência do Protocolo de Harmonização de Normas sobre a Propriedade Intelectual no Mercosul. Esse protocolo tem o Brasil como país líder e o seu principal objetivo é expandir e assegurar que as Indicações Geográficas sejam aceitas em todos os países membros.

De acordo com o INPI, para que seja possível conseguir uma IG é necessário entrar com um processo junto ao INPI solicitando a Indicação Geográfica, pagar uma quantia chamada de Guia de Recolhimento da União (GRU) bem como apresentar os documentos exigidos pelo órgão. Após isso o INPI analisa o processo aberto pelos requerentes da Indicação Geográfica e o publica na Revista da Propriedade Industrial (RPI). Isso é feito porque se alguém ou algum órgão possuir alguma restrição ao processo, poderá se manifestar contra o pedido. Essa

manifestação pode ocorrer em até 60 dias após a data da publicação na RPI. Caso não haja empecilho, o processo continua correndo podendo ser deferido ou indeferido. O resultado é apresentado na RPI.

Se o processo for deferido, o requisitante da Indicação Geográfica deve pagar, em até 60 dias, uma nova taxa para que seja emitido o registro e o certificado. Essa taxa também deve ser paga via GRU. Por outro lado, se o processo for indeferido, o requisitante tem dois meses para entrar com um recurso junto ao INPI. Esse recurso será analisado e decidido pelo presidente do Instituto Nacional da Propriedade Industrial

De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), as Indicações Geográficas seguem alguns princípios, são eles:

Princípio I - Uma Indicação Geográfica precisa estar consagrada pelo seu uso e por um comprovado renome.

Princípio II - Esse renome deve ser consequência das características qualitativas do produto, determinadas por dois tipos de influências ou fatores: Fatores naturais, cujo papel precisa ser preponderante (clima, solo, variedades, etc.), que permitam delimitar uma área de produção; e fatores devidos à intervenção do homem, cuja influência é de maior ou menor importância. (SEBRAE, 2012).

Porém, o processo para se conseguir uma Indicação de Procedência muitas vezes pode ser demorado e necessita de instituições bastante consolidadas e engajadas. Como isso ainda não ocorre com o pãozinho delícia, inicialmente, a título de uma proteção mais rápida, pode-se conseguir uma marca coletiva. Antes de discorrer sobre a marca coletiva, faz-se necessário conceituar o termo marca. De acordo com o INPI (2011),

Marca, segundo a lei brasileira, é todo sinal distintivo, visualmente perceptível, que identifica e distingue produtos e serviços, bem como certifica a conformidade dos mesmos com determinadas normas ou especificações técnicas. A marca registrada garante ao seu proprietário o direito de uso exclusivo no território nacional em seu ramo de atividade econômica. Ao mesmo tempo, sua percepção pelo consumidor pode resultar em agregação de valor aos produtos ou serviços. (INPI)

Quando os produtores almejam conseguir uma marca, eles devem optar por alguma categoria, sendo elas: marca de produto, marca de serviço, marca coletiva e ainda marca de certificação. No caso do pãozinho delícia, como foi previamente citado, o ideal é a marca coletiva. Essa modalidade de marca garante que o produto ou serviço é oriundo de participantes de

determinada entidade ou grupo. No caso em questão, a marca coletiva garante que o pãozinho delícia foi feito por um grupo que respeitou a receita tida como tradicional bem como atesta a sua qualidade.

A marca coletiva barateia de forma significativa os custos finais, pois ao invés de várias pessoas solicitarem uma marca individual, um grupo com muitas pessoas pode solicitá-la, o que culmina numa divisão de custos e redução do custo unitário. Com isso, o dinheiro restante pode ser investido em propaganda, aperfeiçoamento da produção ou qualquer coisa que possa auxiliar de forma positiva os produtores.

De acordo com o INPI (2011), existem quatro maneiras da marca se apresentar: (1) nominativa: existem apenas palavras e/ou algarismo, não há a presença de figuras. (2) mista: apresenta figuras bem como palavras. (3) figurativa: há a presença apenas de figuras e (4) tridimensional: apresenta configuração plástica diferente e fundamentalmente incomum do produto. É importante ressaltar que a solicitação de uma marca é análoga a de uma IP.

É digno de nota ainda que a existência da marca não exclui um possível pedido de IP. Como a marca é algo mais simples de se conseguir, pode-se proteger o pãozinho delícia com a marca coletiva. Posteriormente, quando as associações produtoras já estiverem mais fortes e consolidadas bem como a população mais ciente sobre a história do pãozinho delícia, pode-se entrar com um processo para que o pãozinho delícia seja reconhecido como uma Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência.

Nesse contexto, após a garantia de proteção do pãozinho delícia, seja através da certificação ou da marca, é interessante ainda que ele seja reconhecido como patrimônio imaterial. Também chamado de patrimônio cultural imaterial, patrimônio oral, patrimônio cultural intangível, patrimônio vivo, dentre outros. Nesta monografia o termo utilizado é patrimônio imaterial, pois é a terminologia adotada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) bem como pelo Ministério da Cultura.

Normalmente o patrimônio material é amplamente divulgado pela mídia e afins fazendo com que grande parte da população saiba, mesmo que não de forma integral, o seu significado. Porém, isso não ocorre com o patrimônio imaterial. O patrimônio imaterial, de acordo com o IPHAN, consiste na impossibilidade da separação humana no processo de constituição de

determinado bem, pois esse processo é dinâmico e apresenta a necessidade da ação humana constantemente. É caracterizado ainda por ser transmitido de geração para geração.

Para maior entendimento do conceito de patrimônio imaterial, bem como a fim de observar a principal distinção entre o patrimônio imaterial e material, tome-se um exemplo: a construção de um edifício. Para ser construído o edifício necessita da ação humana, porém ele continuará a existir independente do homem. Portanto, esse edifício, dependendo da importância para a sociedade, pode ser caracterizado como patrimônio material. Já com um ritual de dança isso não é possível a sua existência sem o homem, pois a ação humana faz parte do processo. Aqui se percebe um exemplo de patrimônio imaterial, visualiza-se então o caráter dinâmico do patrimônio em questão.

Ainda de acordo com o IPHAN, o patrimônio imaterial preza não por bens físicos, mas sim pelo que é passado culturalmente a todos os participantes de uma comunidade, grupos e afins, tendo como principal objetivo proteger condições que viabilizem a sua produção e reprodução. Isso se dará a partir de documentos com a finalidade de conservar a memória do bem; acessos às matérias primas essenciais para a fabricação do bem, apoio e fomento à produção e consumo e ainda valorização e propagação na sociedade.

É importante ressaltar que para ser reconhecido como patrimônio imaterial é necessário que o bem atenda alguns pré-requisitos. Segundo o IPHAN (2010), a Constituição Brasileira de 1988 afirma que para ser patrimônio imaterial é indispensável que haja “relevância para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira”. É importante ainda “a sua continuidade histórica, ou seja: que essas manifestações sejam reiteradas, transformadas e atualizadas, a ponto de se tornarem referências culturais para as comunidades que as mantêm e transmitem no tempo.”

Neste contexto, percebe-se que o pãozinho delícia enquadra-se nos principais pré-requisitos para ser considerado um patrimônio imaterial do estado da Bahia. O pãozinho delícia já é bastante difundido em toda a Bahia, principalmente em sua capital, e vem ultrapassando fronteiras, sendo conhecido por outros estados como pãozinho baiano.

Através desse reconhecimento, os próprios baianos vão conhecer melhor a história do pãozinho delícia bem como vão descobrir que essa é uma iguaria originária do estado da

Bahia, pois, poucos são os baianos que têm conhecimento que o pãozinho delícia também é baiano. Isso será mais uma forma de fortalecer a identidade dos baianos com o pãozinho. Como ocorre com o acarajé, o pãozinho delícia será motivo de orgulho para os moradores do estado da Bahia.

A partir do reconhecimento do pãozinho delícia como patrimônio imaterial da Bahia bem como com a sua certificação, as famílias fabricantes desta iguaria ficam mais protegidas, uma vez que o pãozinho em questão ganha reconhecimento nacional e internacional, reconhecimento esse que não é apenas passado oralmente, tem-se a existência de uma proteção a luz da lei.

É digno de nota também que os participantes da economia do setor popular, ou ainda os grandes produtores de pãozinho delícia, a exemplo das grandes empresas como a “Disk Pãozinho Delícia” e a “Alô Pãozinho” podem expandir ainda mais a fabricação do pãozinho, o que resulta numa maior geração de emprego e aumento na dinâmica da economia baiana. O aumento do emprego acontece pois, ao ser reconhecido, a demanda pelo pãozinho delícia, provavelmente, irá se elevar, culminando em empresas com a necessidade de contratar mais mão de obra.

Por outro lado, têm-se pessoas inseridas no setor da economia popular que se subdividem em dois grupos: o primeiro são os dos participantes que tem na produção do pãozinho delícia uma das principais fontes de renda familiar, e o segundo grupo é caracterizado por pessoas que fabricam o pãozinho delícia para passar o tempo ocioso e complementar a renda familiar. A grande diferença entre esses grupos é que o primeiro o pãozinho delícia é fundamental e no segundo é complementar, no que tange ao quesito financeiro.

Ao perceberem que a fabricação do pãozinho delícia pode ser um negócio lucrativo, ambos os grupos também entrariam nesse mercado, aumentando o número de pessoas que, de alguma forma, estão ocupadas bem como auferem algum rendimento com a produção e reprodução do pãozinho. Esse é mais um dos fatores para o incremento na atividade econômica da Bahia.

É importante ressaltar que, segundo o IPHAN, entre o caminho percorrido para o reconhecimento como patrimônio imaterial deve haver um registro do pãozinho delícia. Esse registro é como se fosse um “tombamento”, o termo tombamento encontra-se em aspas, pois

patrimônio imaterial não é passível de tombamento, apenas o patrimônio material. Mas é através desse registro que há um respaldo legal.

Existem três diferenças cruciais entre o registro e tombamento, são elas: o registro apresenta o caráter coletivo do pedido, o caráter transitório da inscrição e ainda o caráter descentralizado da instrução do processo. Todas essas características significam que o principal objetivo do registro é assegurar a continuidade do bem, sendo feito, segundo o IPHAN, “com base na produção de conhecimento, documentação, reconhecimento, valorização, apoio e fomento”.

A proposta de um registro sempre deve ser de caráter coletivo. Ao ser encaminhada uma proposta de registro ela será avaliada pelo IPHAN que julgará se é pertinente ou não. É necessário que se demonstre o quanto o objeto da proposta é importante e relevante para a cultura da região. De acordo com o IPHAN na proposta deve constar o “passado e o presente, e suas diferentes versões” do objeto a ser analisado.

Caso seja pertinente, o órgão abrirá um processo administrativo a fim de reconhecer o produto, ritual, cultos, etc., como patrimônio imaterial. O processo é análogo ao processo de certificação. Aqui é emitido um parecer no Diário Oficial da União para possíveis manifestações de terceiros contra o projeto. Caso no prazo de 30 dias não haja nenhum problema, o processo é encaminhado para Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural e assim será feito um parecer final.

De acordo com o IPHAN (2010), o Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural

(...) tem funções definidas no Decreto nº 5.040, de 7 de abril de 2004, que estabelece no artigo 9º sua competência para examinar, apreciar e decidir sobre questões relacionadas ao tombamento, ao registro de bens culturais de natureza imaterial e à saída de bens culturais do país e opinar acerca de outras questões propostas pelo Presidente.

É a partir dessas funções que o Conselho irá deferir ou indeferir o pedido. É digno de nota que existem quatro Livros de Registros, sendo eles: dos Saberes, das Formas de Expressão, dos Lugares e das Celebrações. Dependendo do objeto de cada registro, ele é incorporado a um livro diferente. No caso do pãozinho delícia, o mais pertinente é o Livro de Registros dos Saberes, como já ocorre com o acarajé baiano.

No livro dos Saberes constam os conhecimentos e a forma de preparo que está ligada aos fabricantes e ainda a sociedade. Pois são considerados desde a senhora que fabrica para vender até as pessoas que sabem a receita e produz o pãozinho delícia com o objetivo de fazer um lanche para a tarde da sua família. A título de curiosidade, o acarajé passou a fazer parte do livro dos Saberes em janeiro de 2005.

É digno de nota que para entrar com um processo de reconhecimento de determinado bem como patrimônio imaterial é de suma importância que sejam apresentados alguns pontos importantes. De acordo com o IPHAN, são eles:

- Como é feito o produto, sua difusão na região e ainda quem são os principais consumidores;
- Qual é a origem desse produto, as transformações que sofreu ou vem sofrendo e ainda a sua continuidade histórica;
- Identificar quem são os produtores. Não é o identificar nome por nome de cada pessoa que produz, mas sim, quais grupos o produz. Se são famílias, empresas ou ambos;
- Apresentar um significado ou importância para os fabricantes. Isso deve percorrer desde a fabricação até o consumidor final;
- Explicitar o contexto cultural específico;
- Apresentar referências documentais e bibliográficas;
- Produzir documentos audiovisuais sobre o bem.

É importante ressaltar ainda que, diferente do que acontece com a IG (que não tem período de validade), o registro tem um prazo de duração máxima de 10 anos. Após esse período deve ser feito um “reexame” para que seja verificado se o bem ainda se enquadra nos valores dos registros. Outro fator para que isso ocorra é para observar os impactos causados após o reconhecimento do bem como patrimônio imaterial e ainda as adaptações e transformações oriundas do reconhecimento.

Provavelmente o pãozinho delícia conseguirá ‘renovar’ a sua condição de patrimônio imaterial, principalmente caso ele consiga ser certificado e reconhecido como Indicação de Procedência. Isso culminará cada vez mais em atrativos para o estado da Bahia,

principalmente no início, pois a mídia deve enfatizar o pedido, o colocando com alta visibilidade, e isso culmina em um maior conhecimento do pãozinho delícia.

É importante ressaltar que para o pãozinho delícia conseguir a certificação e reconhecimento como patrimônio imaterial é necessário que a população adote a causa. Principalmente no caso do patrimônio imaterial. Pois é fundamental que seja visualizada pelo IPHAN a importância que o povo baiano tem para com o pãozinho delícia, como ele está inserido na cultura baiana e ainda como ele é de fundamental auxílio para os pequenos e grandes produtores.

O pedido inicial para que o bem seja certificado deve partir de um grupo que esteja engajado na produção do pãozinho delícia. Isso é complicado, pois muitos desconhecem a terminologia Indicação Geográfica; é necessário que seja difundido o termo bem como o seu conceito. Isso poderia ser através de grandes divulgadores como rádio, televisão, jornal e internet. Já para o bem ser reconhecido como patrimônio imaterial o pedido pode partir de algumas entidades ou pessoas, são elas: o Ministro de Estado da Cultura, as instituições vinculadas ao Ministério da Cultura, as Secretarias Estaduais, Municipais e do Distrito Federal e ainda as associações da sociedade civil

A partir do exposto neste capítulo percebe-se como a parceria certificação e reconhecimento como patrimônio imaterial é de grande auxílio na produção e reprodução do pãozinho delícia. Isso ocorre pois mais famílias e empresas se estimularão a fabricar o pãozinho delícia aumentando a parcela de gente ocupada na economia. Maior número de indivíduos ocupados implica em um maior nível de renda para a população e, conseqüentemente, aumento na dinâmica da economia. Através da certificação o pãozinho também ficará protegido de fraudes e comercialização indevida. O reconhecimento traz ainda orgulho para o povo baiano em serem os “pais” do pãozinho delícia.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Entre os anos iniciais dos movimentos de produção em massa, como o fordismo, toytismo e ainda o taylorismo muita mão de obra foi utilizada, porém em determinado momento esses movimentos não mais comportam pessoas e estas acabam ficando desempregadas, com isso vias alternativas vão surgindo a fim de auferir rendimentos, uma dessas vias é o mercado de trabalho informal.

Diferentemente do que acreditavam os estudiosos do mercado de trabalho, o setor informal não desapareceu com o passar dos anos. Esse pensamento era oriundo de que o mercado de trabalho informal seria um problema do setor formal, mas que, com o tempo, iria acabar por ser resolvido e, conseqüentemente, o seu fim seria o resultado. Ao contrário desse pensamento, a informalidade não só cresceu como criou ramificações.

Muitos são os motivos pelos quais as pessoas ingressam na informalidade, sendo o principal deles a necessidade de adquirir rendimentos para a sua sobrevivência. Porém, não se pode descartar as pessoas que ingressam na informalidade por não mais quererem chefes e cumprir horários, essas pessoas querem trabalhar para si próprios e vêm no mercado de trabalho informal uma alternativa para isso, visto que abrir uma empresa seria algo bastante dispendioso.

Uma das ramificações do mercado de trabalho informal é a economia do setor popular. Muitos desconhecem o que significa o termo, outros estão inseridos nesta parte da economia, mas não sabem. A economia do setor popular consiste em atividades que apresentam uma racionalidade econômica fundamentada na criação de recursos que se destinam a fornecer e repor o que os indivíduos necessitam, bem como o uso de recursos humanos próprios, conseqüentemente, acrescentando unidades de trabalho e não de inversão de capital. Esse capital não se apresenta na forma de máquinas e equipamentos, e sim a relação social feito através da transformação da força de trabalho em mercadoria.

Um ponto importante na economia do setor popular são as Unidades Domésticas (UD) que é explicada como o extenso conjunto de trabalhos econômicos regidos em nível pessoal, familiar, comunitário, associativo e/ou cooperativo, onde existem pessoas encaixadas num desses grupos e que realizam várias tarefas.

Muitas pessoas inseridas na economia do setor popular fabricam produtos alimentícios com fins comerciais. Um desses produtos é o foco desta monografia: o pãozinho delícia. A escolha desse produto, em específico, se deu porque ele é original do estado da Bahia. Poucos baianos sabem que o pãozinho delícia é típico do estado, muito menos conhecem a história da origem do pãozinho delícia.

Conta-se que o seu surgimento se deu por acaso, porque uma dona de casa baiana estava fazendo pão, mas durante o processo de fabricação a farinha de trigo a ser utilizada não foi suficiente. Ela teve que esperar que fosse comprada mais farinha de trigo, porém não havia muito tempo, pois a massa começava a levedar. Com isso ela deixou a massa um pouco mais pegajosa e a levou ao forno. Então a dona de casa percebeu que se deixasse o pão no tempo convencional no forno, ele ficaria seco, então resolveu retirá-lo alguns minutos antes. Após isso ela polvilhou o pão com queijo parmesão ralado e serviu aos seus amigos que estavam em sua casa. Os elogios foram muitos e ao ser indagada de que pão era aquele, ela respondeu: “Pãozinho delícia.” A partir daí o pãozinho delícia ganhou o nome que tem hoje.

Não se sabe a veracidade dessa história, em que ano isso aconteceu, se realmente aconteceu, quem era essa dona de casa, porém esta é a história mais conhecida por parte dos produtores de pãozinho delícia. Algumas histórias são tão repetidas diversas vezes que acabam sendo adotadas como verdade, talvez esse também seja o caso do surgimento do pãozinho delícia.

A título de maior conhecimento de como a fabricação do pãozinho delícia pode auxiliar nos rendimentos bem como na ocupação dos seus produtores, foi feita uma entrevista com algumas pessoas e empresas que fazem o pãozinho em questão. Nesta entrevista buscou-se também descobrir se as pessoas sabem o que é a economia do setor popular.

Foi percebido que as pessoas não sabem o que é a economia do setor popular ou ainda nunca ouviram falar do termo. Elas conhecem apenas o conceito (ainda que vago) de mercado de trabalho informal. Isso ocorre, principalmente, por esse ramo da economia não ser tão divulgado nos principais meios de comunicação, como ocorre com o setor informal. Para que a pessoa descubra sobre o setor popular é necessário, no mínimo, uma busca pelo assunto.

A fabricação do pãozinho delícia é de grande valia para os seus produtores. As pessoas que fazem o pãozinho e estão inseridas nas classes C, D e E, têm no pãozinho delícia uma das

principais, senão a principal, fonte de renda. Já as pessoas das classes A e B, normalmente, produzem o pãozinho a fim de ocupar tempo ocioso e, mesmo de forma menos expressiva, aumentar o seu rendimento. Normalmente essas pessoas fazem cursos de panificação a fim de se aprimorar na fabricação do pãozinho. Já as pessoas inseridas nas classes mais baixas, aprendem a fazer o pãozinho delícia com receitas retiradas de livros ou internet, ou ainda com a receita que foi passada durante anos pela sua família.

É importante ressaltar que o fato de não ter sido feito um curso de panificação não implica em uma qualidade inferior do pãozinho delícia, pois isso depende bastante de quem está fazendo. É possível encontrar um pãozinho mais saboroso feito por uma pessoa que não fez algum tipo de curso do que o da pessoa que tem diploma de um curso de panificação, sendo o inverso verdadeiro.

Atualmente é possível encontrar o pãozinho delícia com diversas receitas bem como diversos recheios, sendo o mais conhecido o requeijão do tipo catupiry. A fim de que exista uma maior proteção para os fabricantes do pãozinho é interessante que ele seja certificado. A certificação é uma espécie de proteção, em que é considerada uma receita padrão para o pãozinho delícia, não sendo possível que ela seja modificada. Protege também o pãozinho delícia certificado de ser estocado ou exportado de forma indevida, sem autorização das associações fabricantes. Caso alguém infrinja essa norma essa pessoa está passível a punição coerente.

Existem três rótulos de qualidade mais conhecidos: a Indicação Geográfica Protegida (IG), a Denominação de Origem Protegida (DO) e a Especialidade Tradicional Garantida. Durante muitos anos houve diversas convenções pelo mundo com o objetivo de criar algo que certificasse os produtos e que fosse reconhecido em âmbito internacional. A exemplo dessas reuniões tem-se: a Convenção da União de Paris (CUP) em 1883, o Acordo de Madri (1891), o Acordo de Lisboa (1958) e ainda o Acordo sobre os Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual referente ao Comércio (ADPIC) de 1994. Todos eles tinham o mesmo objetivo.

Através da certificação pode ser auferida por parte dos fabricantes do pãozinho delícia uma renda de monopólio. Essa renda será auferida porque o pãozinho em questão passaria a ser diferenciado e singular, uma vez que sua receita não estaria mais passível a modificações. Graças à certificação, pode ser conseguida também vantagem competitiva, significando que o comprador escolhe determinado produto pois esse produto oferece algum diferencial que o faz

único ou que se sobressai dentre os demais. É esse diferencial que vai fazer com que o consumidor opte por escolher o produto de uma empresa e não o oferecido pela concorrência.

Sendo o pãozinho delícia certificado, essa certificação seria uma Indicação de Procedência (IP). A Indicação de Procedência é uma subdivisão da Indicação Geográfica (IG), pois no Brasil a IG se subdivide em Denominação de Origem (DO) e IP. A DO é mais difícil de conseguir, portanto, o mais pertinente seria conseguir uma IP. E ainda deve-se levar em consideração que a DO exige que o produto seja feito na região de origem, o que não é necessário no caso do pãozinho delícia. Ele pode ser fabricado em outro local, desde que haja uma manutenção da receita original. Já existem no Brasil 18 (dezoito) Indicações de Procedência e apenas 10 (dez) Denominação de Origem.

Sendo o pãozinho delícia certificado com a IP, para garantir aos consumidores que o pãozinho que ele está comprando realmente é feito a partir da receita original, será emitido um selo para produtores que fabriquem o pãozinho em estudo. Isso se dará a partir da iniciativa de cada produtor. Existirá uma espécie de associação dos produtores de pãozinho delícia, onde os interessados em conseguir o selo da IP procura essa associação a fim de se inscrever e consequentemente conseguir o seu selo.

Como o caminho a percorrer para que o pãozinho delícia seja certificado com uma Indicação de Procedência (IP) é longo, a título de proteção mais rápida, pode-se solicitar junto ao INPI a marca coletiva para o pãozinho delícia. Essa marca é mais fácil de ser conseguida do que a IP bem como consegue baratear os custos finais dos produtores. É digno de nota que a criação de uma marca não exclui a certificação do pãozinho delícia através de uma IP. A marca só daria uma proteção mais rápida, e a IP poderá ser conseguida quando as associações fabricantes do pãozinho em questão já estejam mais consolidadas.

Isso auxiliará ainda mais os pequenos e grandes produtores a auferir maiores rendimentos bem como estimulará o turismo no estado da Bahia. Isso porque muitas pessoas podem sentir-se estimuladas a conhecer a “terra do pãozinho delícia”. Outra forma de auferir maiores rendimentos e, consequentemente, dinamizar ainda mais a economia baiana, é o reconhecimento do pãozinho delícia como patrimônio imaterial.

O patrimônio imaterial consiste na impossibilidade da separação humana no processo de constituição de determinado bem, pois esse processo é dinâmico e apresenta a necessidade da ação humana constantemente. É caracterizado ainda por ser transmitido de geração para geração. Para ser considerado patrimônio imaterial a população local precisa apresentar uma identidade com o produto.

Como o pãozinho delícia é originalmente baiano, há com a população do estado da Bahia esse caráter de identidade, porém é importante a existência de campanhas que mostrem ao cidadão baiano que o pãozinho também é baiano, pois muitos desconhecem essa realidade. Com isso existiria, como ocorre com o acarajé, um “orgulho” dos baianos de serem os criadores do pãozinho delícia.

A partir do exposto nesta monografia, percebe-se a importância da fabricação e venda do pãozinho delícia por parte das famílias baianas e ainda para algumas empresas. É através da venda desses pãezinhos que esses produtores conseguem auferir maiores rendimentos e, conseqüentemente, auxiliar na dinâmica da economia baiana. É ainda com essa produção que muitos baianos conseguem está empregado ou, no mínimo, com alguma de ocupação.

Com a certificação do pãozinho delícia através da Indicação de Procedência e ainda com o reconhecimento do pãozinho delícia como patrimônio imaterial do estado da Bahia, a dinâmica econômica tende a aumentar ainda mais, bem como haverá uma maior ligação do povo baiano com o pãozinho. Isso aumentará ainda o legado cultural da Bahia e marcará mais um importante capítulo na história da vida dos baianos.

REFERÊNCIAS

- BRAGA, Thaiz Silveira. **O setor informal e as formas de participação na produção**: os casos das regiões metropolitanas de Salvador e Recife. Salvador, SEI, jul. 2005. (Estudos Especiais da PED).
- BUGARIN, Maurício S. ; MENEGUIN, Fernando B. A informalidade no mercado de trabalho e o impacto das instituições: uma análise sob a ótica da teoria dos jogos. **Economia Aplicada**, São Paulo, v. 12, n. 3, p. 341-363, jul.-set.2008.
- CACCIAMALI, M. C. **Um estudo o sobre setor informal urbano e formas de participação na produção**. 1983. 144f. Tese de Doutorado em Economia –IPE/USP, São Paulo, 1983.
- CORAGGIO, J. L. **Economia urbana**: la perspectiva popular. Quito: Fronesis, 1994.
- CARVALHO, Manuel João. **Planejamento urbanístico e valor imobiliário**: as parcerias público-privado: teoria, metodologia, potencial. Cascais, Rio de Janeiro: Principia, Publicações Universitárias e Científicas. 2005 Disponível em: <<http://books.google.com.br/books?id=kqYbKiEqQkC&pg=PA43&dq=renda+de+monop%C3%B3lio&hl=ptBR&sa=X&ei=56sdT67VB86J2AX37pyADA&ved=0CE8Q6AEwBg#v=onepage&q=renda%20de%20monop%C3%B3lio&f=false>>. Acesso em: 14 dez. 2011.
- COUTO, Vitor de Athayde.; REIS, Livia Liberato de Matos. Produtos territoriais familiares e certificação. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 30, n. 250, p. 32-36, maio-jun. 2009.
- AUTOR. **Espaço do produtor**. Disponível em: <<<https://www2.cead.ufv.br/espacoProdutor/scripts/verNoticia.php?codigo=929&acao=exibir>>> Acesso em: 09 maio 2012.
- FARIA, Carlos Alberto de. **Vantagem competitiva**: o que e como?. Disponível em: <www.merkatus.com.br/10_boletim/120.htm> Acesso em: 02 maio 2012.
- GONÇALVES, M. A. **A Territorialização do trabalho informal**: um estudo a partir dos catadores de papel/papelão e dos camelôs em Presidente Prudente – SP. 2000. 224 f. Dissertação (Mestrado em Geografia Humana) – Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual Paulista, Presidente Prudente, SP, 2000.
- INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. **Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois**: princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil. Brasília, 2010. 120 p.
- INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Guia Básico - Indicação Geográfica. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/index.php/indicacao-geografica/guia-basico>> Acesso em: 07 abr. 2011.
- JAKOBSEN, Kjeld. A. Trabalho informal: origens e evolução. In: JAKOBSEN, Kjeld; MARTINS, Renato; DOMBROWSKI, Osmir. **Mapa do trabalho informal**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2000. p. 11 – 18

KRAYCHETE, Gabriel. Economia dos setores populares: impasses e desafios. **Gazeta Mercantil**, Bahia, 27 jul. 2000. Disponível em: <<http://www.capina.org.br/download/pub/espil.pdf>>. Acesso em: 03 maio 2011.

KRAYCHETE, G. (Org.). **Economia dos setores populares**: entre a realidade e a utopia. Petrópolis: Vozes; Rio de Janeiro:Capina; Salvador: CESE: UCSAL, 2000.

POCHMANN, Márcio. O excedente de mão de obra no município do estado de São Paulo. In: JAKOBSEN, Kjeld; MARTINS, Renato; DOMBROWSKI, Osmir. **Mapa do trabalho informal**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2000. p 18 – 24.

PORTELA, Elíbia. Panificação caseira – nº 2. Salvador, 2002. p. 129.

REIS, Livia Liberato de Matos. **Indicação de procedência**: uma nova dimensão da competitividade para o território da Apaeb - Valente. 2008. 207 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Urbano). Universidade Salvador – UNIFACS, Salvador, 2008.

APÊNDICES

APÊNDICE A– Perguntas da entrevista

1º Há quantos anos você fabrica pãozinho delícia?

2º Você conhece a história do pãozinho delícia?

3º O pãozinho delícia é a sua principal fonte de renda?

4º Você fez algum curso para aprender ou aperfeiçoar a fabricação de pãozinho delícia?

5º Você sabia que o pãozinho delícia é originalmente baiano?

6º Você sabe o conceito de mercado de trabalho informal?

7º E o conceito de economia do setor popular?

ANEXOS

ANEXO A – Receita tradicional do pãozinho delícia

Ingredientes

Massa

- 1 kg de farinha de trigo sem fermento
- 1 embalagem de fermento seco (11 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de leite morno (nunca quente pois mata o fermento)
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de sal
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para Cobertura dos Pãezinhos

- 100 g de manteiga derretida
- 100 g de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

Unte e esfarinhe 3 assadeiras retangulares grandes e reserve.

Para a Massa: numa vasilha coloque o fermento com a farinha e o açúcar, mexa para misturar e dar um pouco de ar a farinha até ela soltar. Coloque todos os ingredientes, deixando um pouco da farinha para o final. Sove bem até obter uma massa elástica (na batedeira bata por 10 minutos na velocidade 2). Se sua batedeira for de pouca potência, coloque pouca farinha porque senão esquenta muito o motor. Depois de 10 minutos termine sovando na mão, em cima de uma superfície limpa. Sove bem, pois o segredo está em sovar. Se não tiver batedeira, sove manualmente por 15 minutos. Coloque a massa dentro de uma bacia plástica, e deixe dentro dum lugar abafado por 30 minutos. Divida a massa em 60 partes. Modele cada pãozinho, com as mãos untadas em manteiga, em formato redondo (se souber

bolear, melhor). Coloque-as no tabuleiro preparado. Abafe novamente por 1 hora e 30 minutos. Pré-aqueça o forno a (200°C) e asse por uns 20 minutos (não deixe corar, ele é mais branquinho pois dá mais maciez).

Para a Cobertura: passe cada pãozinho na manteiga derretida com queijo ralado.